

Muffin alle uova e pancetta per il brunch (di Pasqua)



Quest'anno nascondiamo le nostre uova nel forno insieme ad altri ingredienti. Ne escono degli ottimi muffin per la colazione a base di pancetta, cipolle e formaggio.

Chi sente parlare di muffin probabilmente pensa innanzitutto ai dolci. Ma in realtà tutto ciò che ha la tipica forma a tazza può essere chiamato muffin. Ecco perché questa volta proponiamo dei muffin sostanziosi per il brunch pasquale, che tra l'altro sono ottimi per riciclare gli avanzi, perché gli ingredienti suggeriti possono essere sostituiti a piacere da tutto ciò che il frigorifero ha da offrire (ad esempio zucchine, champignon, prosciutto).

Nella fase di preparazione è importante che la teglia per muffin sia veramente ben unta, in modo che i muffin possano essere facilmente rimossi dagli stampi. Un altro consiglio: i muffin per la colazione possono essere conservati in frigorifero e saranno ottimi anche il giorno dopo, sia caldi che freddi.

- 6 uova medie
- Un goccio di latte
- Sale e pepe
- 50 g di cubetti di pancetta
- 10 g di erba cipollina, tagliata finemente
- 40 g di formaggio saporito, grattugiato
- 1 cipollotto, solo la parte verde, in piccoli rotolini
- ½ peperone piccolo, tagliato a dadini
- 1 stampo per muffin
- Burro per ungere

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi calore superiore e inferiore. Sbattere le uova con un goccio di latte e sale e pepe, poi mettere da parte.
2. Friggere i cubetti di pancetta in una padella senza grassi fino a quando non sono croccanti. Togliarli dalla padella. Dopodiché friggere i cubetti di peperone nel grasso rimasto per un minuto.
3. Ungere generosamente una teglia per muffin con burro, riempire gli stampi a metà con il composto di uova, cospargere con pancetta, peperone, cipollotto, erba cipollina e formaggio, mescolare il tutto e cuocere in forno per 20 minuti.
4. Lasciare raffreddare leggermente i muffin, sollevarli con cautela dalla teglia e servirli caldi.

Tempo di preparazione: circa 55 minuti

Jean-René Germanier Johannisberg de Chamoson AOC Valais

Giallo oro pallido, eleganti note di mele cotogne, albicocche e pietre bagnate. Al palato è pieno, con un'acidità equilibrata e un lungo finale persistente.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)